ЭКЗОТИЧЕСКИЕ

салаты и закуски

Экзотические салаты и закуски

Содержание

4. Баклажанные рулетики с сыром и колбасой
5. Свекла с хреном
6. Форшмак «Цветущая клумба»
7. Яйца, фаршированные печенью трески
8. Фаршированные шампиньоны
9. Селедочные рулетики под соусом
10. Салат из ветчины с помидорами и огурцами
11. Пряный салат с капустой
12. Овощные медальоны в беконе
13. Куриный салат-коктейль
14. Куриный салат с овощами
15. Рыбный салат «Пикантный»
16. Салат из сельди по-норвежски
17. Салат из крабовых палочек с овощами
18. Салат из щавеля, листьев салата и зеленого лука
19. Рисовый салат с редисом
20. Салат по-молдавски
21. Многослойный салат
22. Салат-закуска из свежих огурцов и редиса
23. Салат из моркови и лука с маслинами
24. Салат из картофеля и редиса
25. Острый капустный салат
26. Салат из консервированных ананасов
27. Хве из стерляди
28. Салат из бананов, апельсинов и маслин
29. Салат с креветками и овощами
30. Закуска из кальмаров с помидорами
31. Салат с тунцом

Баклажанные рулетики с сыром и колбасой

- *2 баклажана*
- *5 помидоров*
- *150 г сыра*
- *150 г колбасы салями*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 пучок зелени*
- *4—5 ст. ложек томатной пасты*
- *1 ч. ложка лимонного сока*
- *1 ч. ложка карри*
- *соль*

Баклажаны нарезать вдоль ломтиками. Два крайних ломтика нарезать кубиками и сложить их в глубокую форму. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать, часть смешать с измельченным чесноком и томатной пастой.

Подготовленные баклажаны посолить, посыпать карри и смазать чесночно-томатной пастой.

Сыр и колбасу нарезать тонкими ломтиками и положить на баклажаны.

Свернуть рулетики и выложить в форму.

Нарезать мякоть помидоров, выложить на рулетики, посолить, посыпать карри.

Запекать в духовке.

Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

Свекла с хреном

- *3 свеклы*
- *4—5 корней хрена*
- *3 листа салата*
- *4 ст. ложки оливкового масла*
- *1 ст. ложка огуречного рассола*
- *1 ч. ложка сахара*
- *1 ст. ложка лимонного сока*
- *соль*

Корни хрена натереть на терке. В полученную массу добавить соль, сахар, оливковое масло, часть лимонного сока и перемешать. У вареной свеклы срезать верхушки и ложкой аккуратно сделать углубления. Заполнить углубления массой из хрена и сбрызнуть огуречным рассолом. Листья салата выложить на плоское блюдо. Свеклу с хреном положить на листья салата, поставить на 20—30 минут в холодильник.

Повар и поваренок

Не стоит варить свеклу в подсоленной воде, так как от этого она становится менее вкусной.

Форшмак «Цветущая клумба»

- *3 крупные сельди*
- *5 вареных клубней картофеля*
- *2 вареные моркови*
- *2 яйца*
- *4 ст. ложки майонеза*
- *1/2 пучка зелени петрушки*
- *соль*

Рыбу разделать на филе, измельчить его, уложить часть на большое плоское блюдо по кругу и смазать майонезом.

Картофель нарезать небольшими кубиками, выложить по кругу на слой сельди, посолить и смазать майонезом. Сверху снова выложить сельдь, смазать слой майонезом, затем выложить картофель. Вареную морковь нарезать вдоль тонкими ломтиками, выложить их по горизонтали друг на друга. Яйца нарезать кружками и уложить их на форшмак. Форшмак украсить веточками петрушки.

Яйца, фаршированные печенью трески

- *9 яиц*
- *1 луковица*
- *1 банка печени трески*
- *1 банка оливок*
- *2 ст. ложки сливочного масла*
- *1 ст. ложка майонеза*
- *1 пучок зелени петрушки и укропа*
- *соль*

Яйца разрезать каждое пополам и вынуть желтки. Часть зелени петрушки измельчить. Соединить печень трески с яичными желтками, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить майонез, соль, зелень петрушки, нарезанный репчатый лук и перемешать. Полученной массой заполнить половинки яичных белков. Фаршированные яйца украсить оливками, веточками петрушки, посыпать зеленью укропа.

- *800 г шампиньонов*
- *2—3 крупных клубня картофеля*
- *3—4 соленых огурца*
- *1/2 пучка зелени петрушки*
- *150 мл молока*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *6 ст. ложек сливочного масла*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Шампиньоны очистить, отделить ножки от шляпок. Ножки измельчить. Шляпки грибов выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, добавить молоко и тушить 15—20 минут.

Измельченные ножки грибов выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарить до готовности.

Готовый картофель размять, добавить оставшиеся сливочное масло и молоко, перемешать.

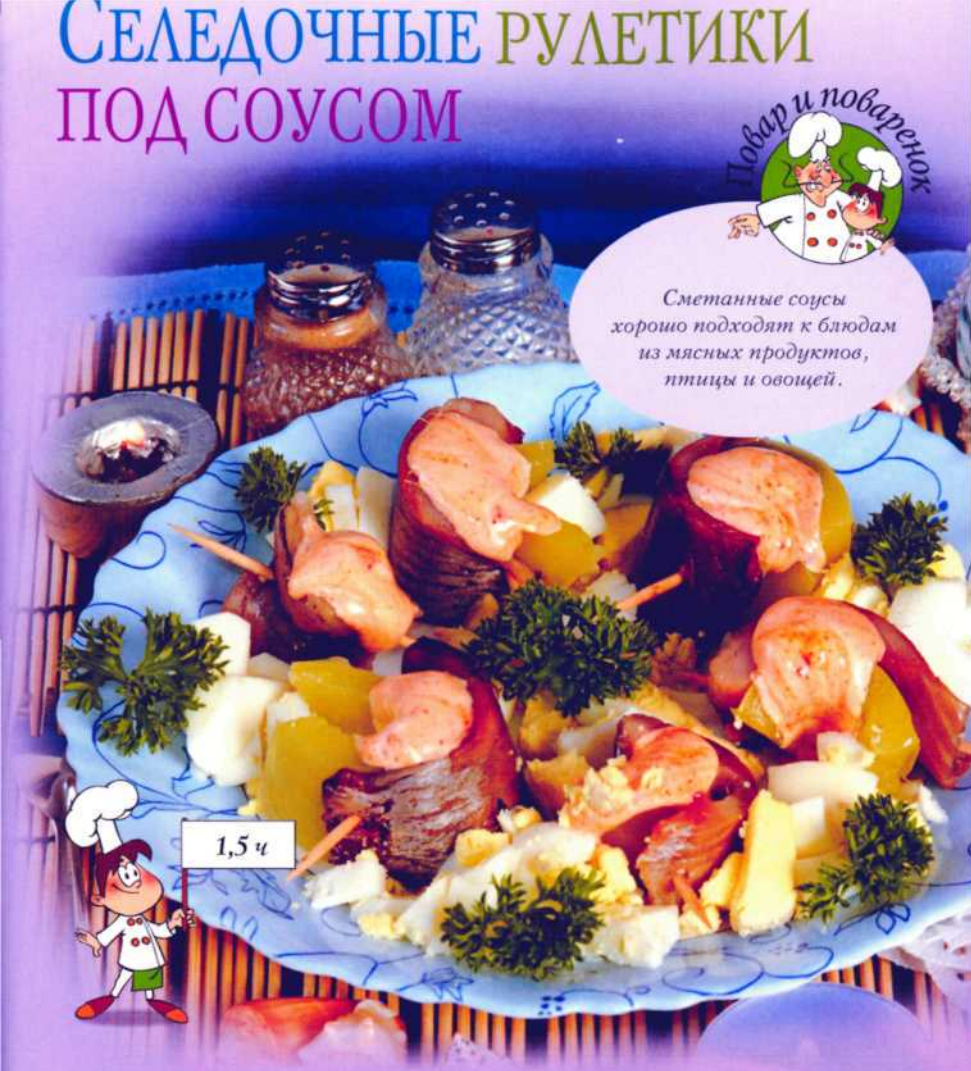
Пюре смешать с обжаренными ножками шампиньонов, добавить зелень петрушки и начинить полученной смесью шляпки грибов.

Соленые огурцы нарезать ломтиками.

Перед подачей к столу выложить фаршированные шляпки шампиньонов на блюдо и положить сверху ломтики соленых огурцов.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

Селедочные рулетики под соусом



- *2 соленые сельди*
- *2 яйца*
- *2 стручка болгарского перца*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *3 ст. ложки сметаны*
- *2 ст. ложки муки пшеничной*
- *2 ч. ложки сахара*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Сельдь вымочить в молоке.
Отделить филе от костей и нарезать полосками.
Перец нарезать полосками.
Яйца нарезать кубиками.
Полоски перца выложить на селедочное филе, свернуть в виде рулетиков и сколоть шпажками.
Сметану растереть с сахаром, добавить соль, черный молотый перец и перемешать.
Полученную массу довести до кипения, добавить спассерованную муку.
Перед подачей выложить селедочные рулетики на блюдо, полить соусом и посыпать яйцом, украсить веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ

- *300 г ветчины*
- *3 помидора*
- *2–3 соленых огурца*
- *1 яблоко и яйцо*
- *4 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *3 ст. ложки сметаны*
- *1 ст. ложка сахара*
- *карри*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Яйцо нарезать крупными кусочками. Помидоры нарезать кружками.

Подготовленные помидоры выложить на блюдо, посыпать солью, сахаром, черным молотым перцем.
Ветчину нарезать кубиками.
Мякоть яблока натереть на терке.
Ветчину и яблоко смешать и выложить на кружки помидоров.
Добавить зеленый горошек, посолить, посыпать карри и перемешать.
Соленые огурцы нарезать кружками и выложить на салат.
Кусочки яйца смешать со сметаной и заправить полученной массой салат.

Пряный салат с капустой

- *300 г белокочанной капусты*
- *3 помидора*
- *2 луковицы*
- *1 стручок болгарского перца*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 лимон*
- *1 пучок зелени петрушки и укропа*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *3 ч. ложки сахара*
- *карри*
- *соль*

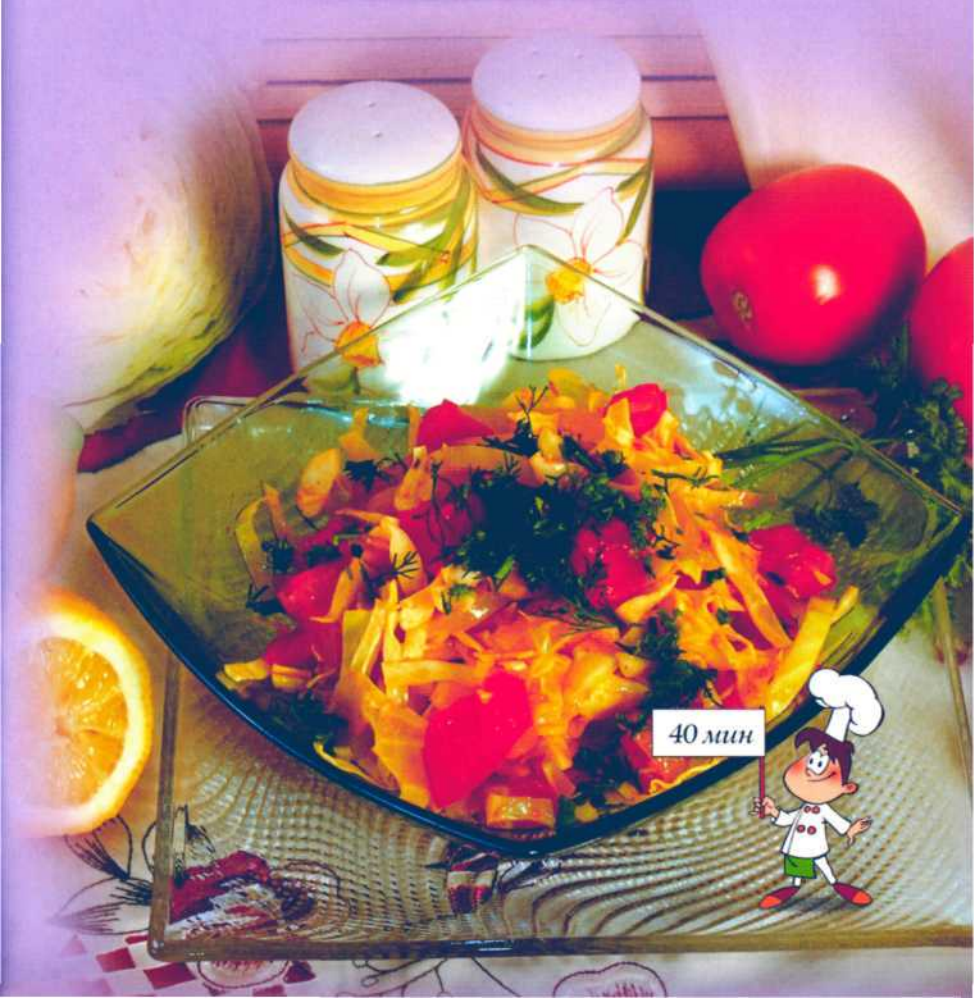
Капусту нарезать соломкой и посолить. Перец нарезать полосками.

Лук, чеснок и зелень измельчить. Помидоры нарезать крупными кусочками.

Подготовленные лук и чеснок обжарить с перцем в разогретом растительном масле.

Выложить на сковороду с луком, чесноком и перцем капусту, кусочки помидоров, посыпать сахаром, солью и карри. Выжать из половинки лимона сок, сбрызнуть им овощную смесь, влить немного воды и тушить в течение 10—15 минут.

Перед подачей украсить салат зеленью.



Овощные медальоны в беконе

- *300 г бекона*
- *2 молодых кабачка*
- *3 моркови*
- *2 стручка болгарского перца*
- *3–5 веточек базилика*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *3 ст. ложки томатной пасты*
- *2 ст. ложки сливочного масла*
- *1 ст. ложка муки пшеничной*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Овощи следует мыть холодной водой, так как при мытье теплой водой они утрачивают свой вкус и аромат.

Бекон нарезать тонкими ломтиками. Перец нарезать полосками. Кабачки и морковь нарезать кружками. Овощи жарить в разогретом растительном масле до полуготовности.
Выложить на кружки кабачков кружки моркови, полоски болгарского перца и листики базилика. Завернуть подготовленные овощи в ломтики бекона и обжарить в небольшом количестве разогретого сливочного масла.
Томатную пасту смешать с оставшимся сливочным маслом. Добавить муку, соль, поперчить, довести до кипения.
Перед подачей выложить овощные медальоны на блюдо. Отдельно подать соус.

Куриный салат-коктейль

- *300 г куриного филе*
- *300 г твердого сыра*
- *3 огурца*
- *3 яйца*
- *2 зубчика чеснока*
- *3 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *4 ст. ложки майонеза*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Вареное филе нарезать соломкой и посыпать перцем.
Отделить яичные белки от желтков.
Белки нарезать соломкой, а желтки натереть.
Огурцы нарезать полосками.
Сыр натереть на терке.
Чеснок измельчить.
Подготовленные продукты выложить в порционные креманки в следующем порядке: огурцы, кусочки курицы, яичный белок, чеснок, сыр. Каждый слой посолить и смазать небольшим количеством майонеза.
Украсить желтком и зеленым горошком.

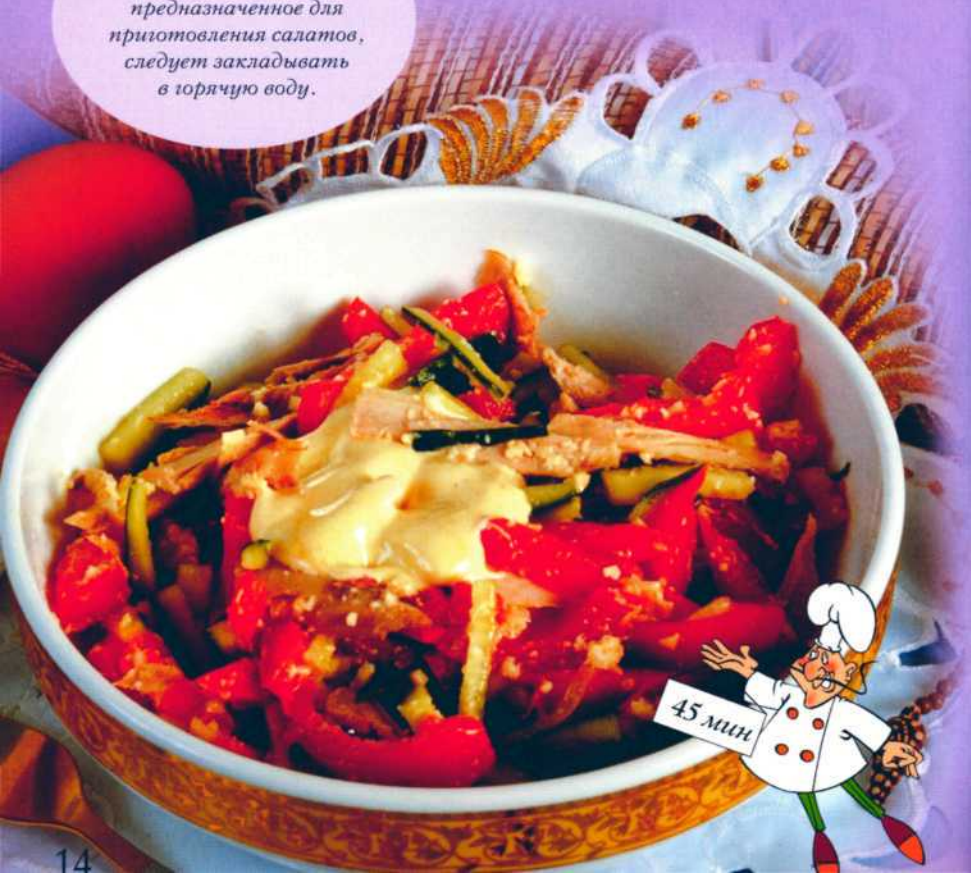
Куриный салат с овощами

- *500 г куриных грудок*
- *300 г сыра*
- *3 помидора*
- *3 огурца*
- *2 зубчика чеснока*
- *3 ст. ложки майонеза*
- *1 ст. ложка горчицы*
- *зелень петрушки*
- *перец черный молотый*
- *соль*

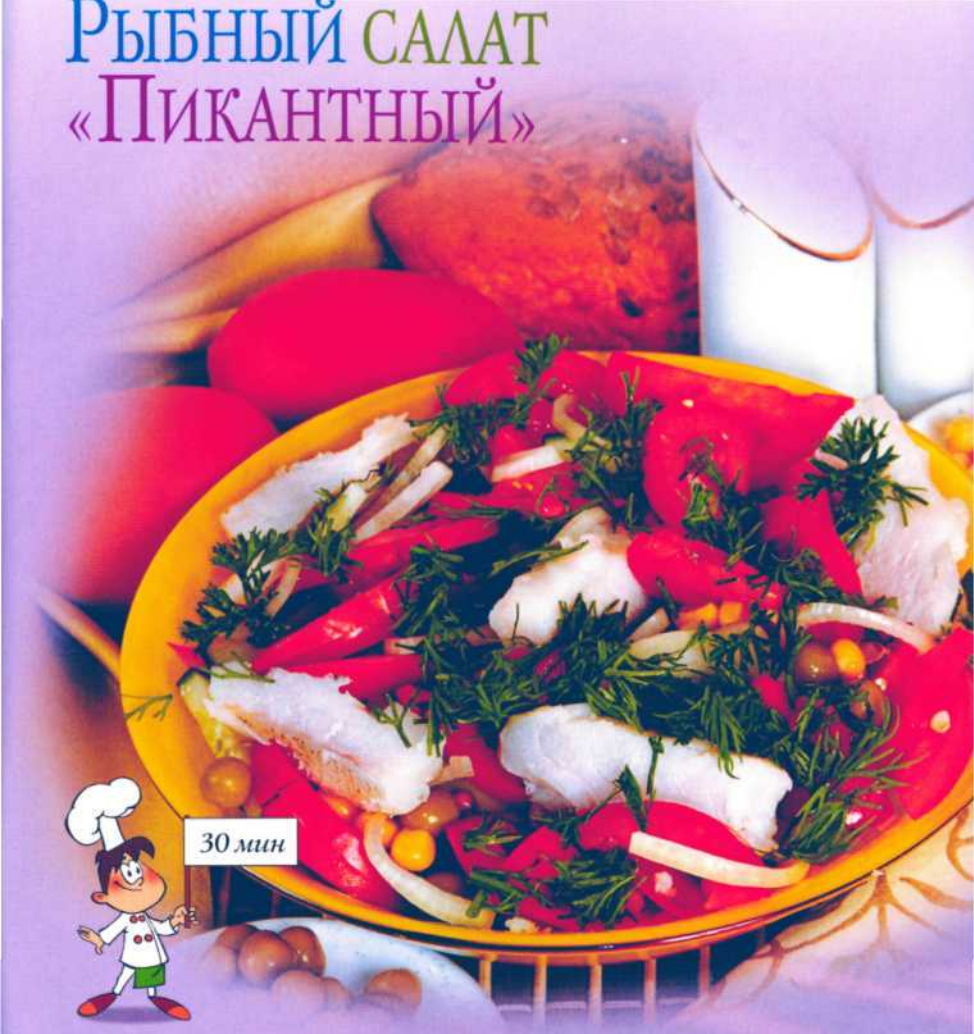
Готовые грудки остудить, снять кожицу и отделить мясо от костей. Филе нарезать полосками.

Сыр натереть на терке. Чеснок измельчить. Огурцы нарезать соломкой, выложить в глубокую миску, посыпать солью. Помидоры нарезать крупными кусочками, посолить. Куриное филе соединить с огурцами, помидорами, чесноком, измельченным сыром и перемешать. Майонез перемешать с горчицей, заправить полученным соусом салат, посолить, поперчить и перемешать.
Готовый салат посыпаь зеленью петрушки.

Куриное мясо, предназначенное для приготовления салатов, следует закладывать в горячую воду.



Рыбный салат «Пикантный»



- *350 г филе морской рыбы*
- *по 2 помидора, огурца и луковицы*
- *1 лимон*
- *1 пучок зелени петрушки и кинзы*
- *2 лавровых листа*
- *3 ст. ложки консервированной кукурузы и зеленого горошка*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Рыбное филе варить до готовности, добавив лавровый лист. Готовое филе нарезать небольшими кусочками.

Каждый помидор и огурец нарезать полукружьями.

Лук нарезать полукольцами.

Зелень петрушки и кинзы измельчить.

Рыбу соединить с помидорами и огурцами, луком, посолить и поперчить.

Добавить кукурузу, зеленый горошек, заправить салат растительным маслом, сбрызнуть лимонным соком и перемешать.

Перед подачей украсить зеленью петрушки и кинзы.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ ПО-НОРВЕЖСКИ

- *250 г филе сельди*
- *3—5 клубней картофеля*
- *2 красные луковицы*
- *1 свекла*
- *1 яблоко*
- *1 лимон*
- *1/2 пучка зеленого лука*
- *3 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Свеклу и картофель отварить. Нарезать кубиками.
Яблоко нарезать кусочками.
Репчатый лук нарезать тонкими кольцами.

Повар и поваренок

Подержав лимон 5—7 минут в горячей воде, можно выжать из него большее количество сока.

Зеленый лук мелко нарезать. Кубики картофеля и свеклы соединить с кусочками яблока и репчатым луком, посолить, перемешать. Добавить зеленый горошек, заправить растительным маслом и перемешать.
Салат выложить на блюдо, сверху положить кусочки сельди и полить лимонным соком.

Салат из крабовых палочек с овощами

- *250 г твердого сыра*
- *3 помидора*
- *2 огурца*
- *1 яйцо*
- *1 упаковка крабовых палочек*
- *1 пучок зеленого лука*
- *3 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *перец черный молотый*
- *перец красный молотый*
- *соль*

Мякоть помидоров нарезать крупными кубиками. Крабовое палочки и огурцы нарезать тонкими полосками. Яйцо измельчить. Зеленый лук нарезать кусочками. Сыр нарезать тонкими полосками. Майонез взбить с красным перцем. Кусочки помидоров, зеленый горошек выложить в центр салатницы, по краю разложить полоски крабовых палочек, огурца, сыра и кусочки зеленого лука. Салат посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и красного перца.

Салат из щавеля, листьев салата и зеленого лука

- *15—20 листьев щавеля*
- *8—10 листьев салата*
- *6—8 оливок*
- *3 яйца*
- *1 пучок зеленого лука*
- *2—3 ст. ложки растительного масла*
- *2—3 ч. ложки 3%-ного уксуса*
- *лимонный сок*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Яйца нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук мелко нарезать. Листья салата и щавеля сбрызнуть смесью лимонного сока и уксуса, нарезать полосками. Подготовленную зелень смешать, посыпать перцем. Соль смешать с растительным маслом. Полученной заправкой полить листья салата, щавеля и зеленый лук и перемешать. Выложить зеленый салат в салатницу и украсить оливками.

Рисовый салат с редисом

- *2 красные луковицы*
- *2 яблока*
- *1 пучок редиса*
- *1/2 пучка зелени петрушки*
- *200 г риса*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Варить рис до готовности.
Редис нарезать кружками.
Яблоки нарезать полукружьями.
Лук нарезать полукольцами.
Лук выложить в центр плоской салатницы, посолить и посыпать перцем.
По краю салатницы и на лук положить яблоки, на них — редис.
Полить растительным маслом.
На яблоки выложить рис.
Перед подачей украсить веточками петрушки и зеленым луком.

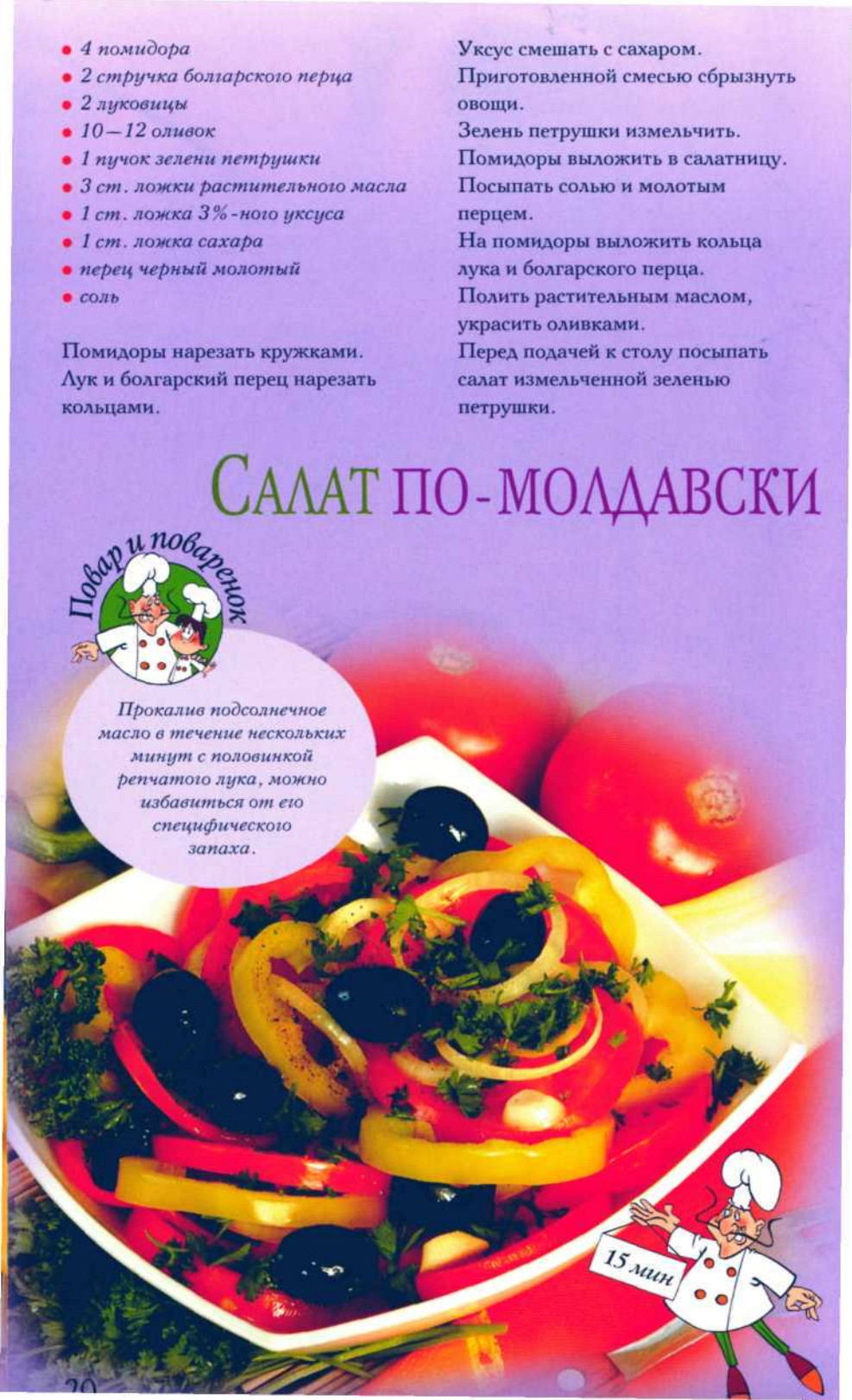
- *4 помидора*
- *2 стручка болгарского перца*
- *2 луковицы*
- *10—12 оливок*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *1 ст. ложка 3%-ного уксуса*
- *1 ст. ложка сахара*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Помидоры нарезать кружками. Лук и болгарский перец нарезать кольцами.

Уксус смешать с сахаром. Приготовленной смесью сбрызнуть овощи.
Зелень петрушки измельчить. Помидоры выложить в салатницу. Посыпать солью и молотым перцем.
На помидоры выложить кольца лука и болгарского перца. Полить растительным маслом, украсить оливками.
Перед подачей к столу посыпать салат измельченной зеленью петрушки.

САЛАТ ПО-МОЛДАВСКИ

Прокалив подсолнечное масло в течение нескольких минут с половинкой репчатого лука, можно избавиться от его специфического запаха.



Многослойный салат

- *400 г белокочанной капусты*
- *200 г твердого сыра*
- *5 листьев салата*
- *3 огурца и помидора*
- *2 яйца*
- *1 стручок болгарского перца*
- *1 морковь*
- *1 яблоко*
- *3 ст. ложки сметаны*
- *по 1 ст. ложке горчицы и сахара*
- *2 ч. ложки 3%-ного уксуса*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Яйца нарезать мелкими кубиками. Капусту нарезать соломкой и посолить. Мякоть яблока натереть на крупной терке. Смешать яблоко с капустой, сбрызнуть уксусом. Перец нарезать кольцами. Огурцы и помидоры нарезать кружками. Морковь натереть на крупной терке. Сыр нарезать крупной соломкой. Сметану растереть с сахаром, соединить с горчицей и нарезанным яйцом, посолить, поперчить и перемешать. По краю плоского блюда выложить листья салата, на них по кругу выложить капусту с яблоком и посолить. На капусту положить кольца перца, огурцы, тертую морковь, сыр и кружки помидоров. На середину блюда поставить блюдце со сметанно-горчичным соусом.

САЛАТ-ЗАКУСКА ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И РЕДИСА

- *5—7 огурцов*
- *1/2 пучка редиса*
- *5—6 листьев салата*
- *5—6 веточек базилика*
- *1 ст. ложка сметаны*
- *перец черный молотый*
- *соль*

Свежие огурцы и редис следует резать и солить непосредственно перед подачей к столу, иначе они быстро завянут.

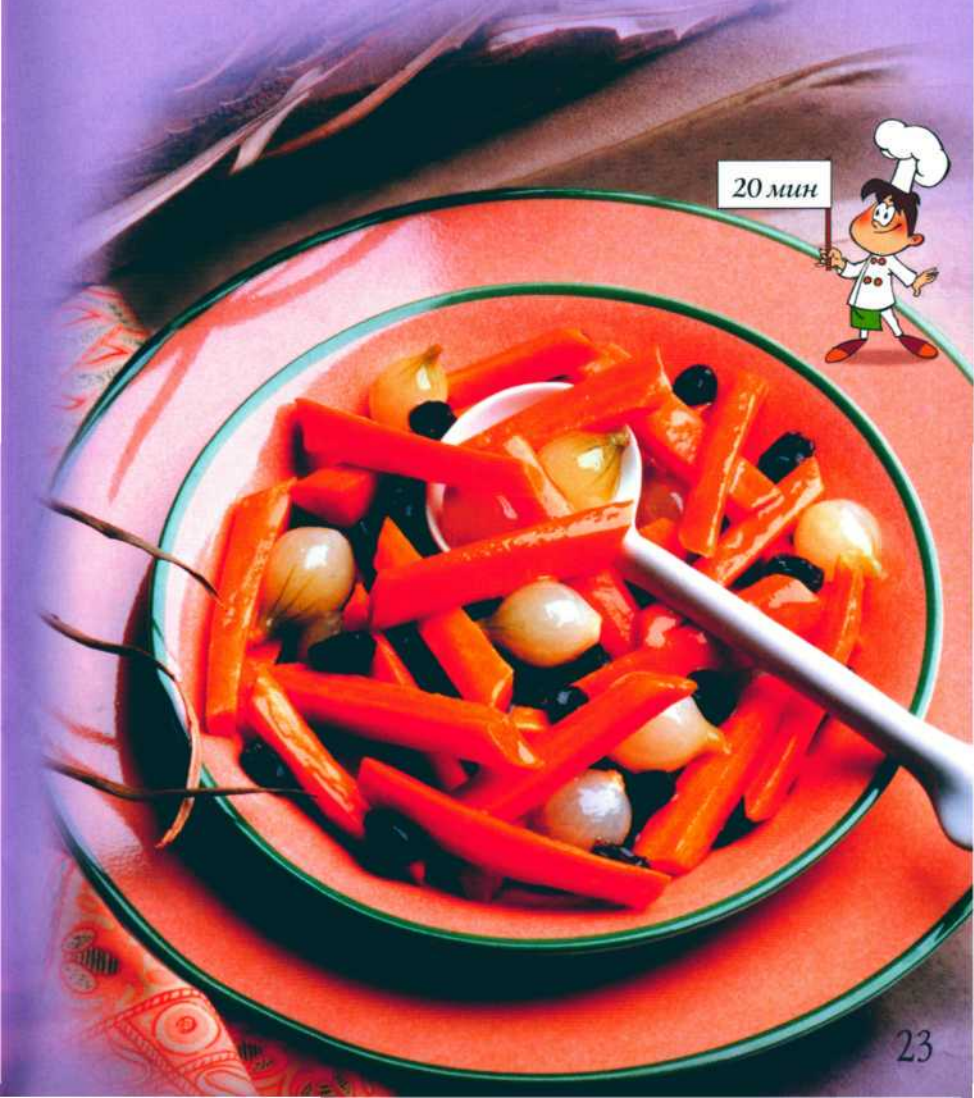
Каждый огурец разрезать вдоль на 4 части.
Редис нарезать кружочками.
Сделать в каждой четвертинке огурца по 4—5 надрезов. В полученные прорези вставить кружки редиса, посолить и посыпать перцем.

Листья салата выложить на плоское блюдо и смазать сметаной. Базилик мелко нарезать.
На салат положить ломтики огурцов с редисом, посыпать измельченным базиликом и подать к столу.

Салат из моркови и лука с маслинами

- *150 г моркови*
- *100 г мелкого репчатого лука*
- *50 г маслин*
- *1—2 ст. ложки растительного масла*
- *1 ч ложка уксуса*
- *соль*
- *сахар*

Морковь нарезать крупной соломкой, лук измельчить.
Овощи положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и поставить на слабый огонь.
Варить до полного испарения воды.
Затем овощи вынуть, стряхнуть воду.
К готовым овощам добавить маслины, полить смесью масла, уксуса, соли и сахара. Выложить салат на блюдо.



Салат из картофеля и редиса

- *2 крупных клубня картофеля*
- *1 большой пучок редиса с ботвой*
- *1 пучок зелени укропа*
- *1 пучок зеленого лука*
- *3 ст. ложки майонеза*
- *4 ст. ложки растительного масла*
- *1/2 ч. ложки красного молотого перца*
- *2 ст. ложки соевого соуса*
- *соль*

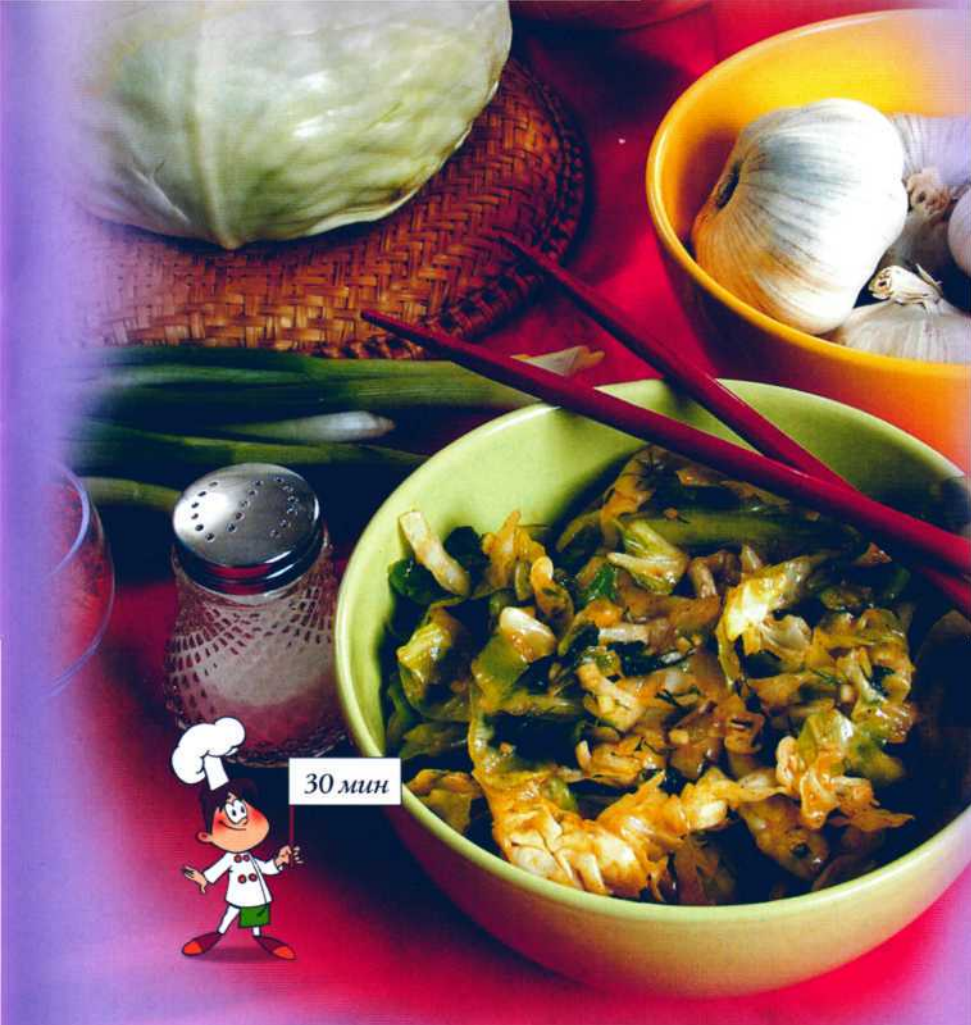
Корейские редька и редис несколько отличаются от привычных нам овощей как по вкусу, так и по внешнему виду. Редька имеет зеленоватую мякоть, а редис — красную.

Картофель нарезать соломкой. Редис нарезать соломкой, сложить в отдельную посуду, посолить. Ботву нарезать полосками. Выложить картофель на сковороду с разогретым маслом, посыпать красным молотым перцем, перемешать, поджарить до образования золотистой корочки.

Добавить редис и соевый соус и тушить.

Добавить ошпаренную кипятком ботву редиса, перемешать.

Перед подачей салат охладить, добавить нашинкованную зелень укропа и лук и заправить майонезом.



Острый капустный салат

- *300 г капусты или китайского салата*
- *1 пучок зеленого лука*
- *2 дольки чеснока*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *1 ст. ложка яблочного уксуса*
- *1 ч. ложка сахара*
- *соль*
- *зелень укропа*

Капусту нарезать полосками, посолить, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут. Чеснок измельчить. Зеленый лук нарезать. Смешать лук с чесноком и истолочь до однородной массы. Капусту перемешать с луково-чесночной массой, добавить сахар, яблочный уксус, растительное масло и перемешать.

Украсить зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ АНАНАСОВ

- *1 банка консервированных ананасов*
- *2 апельсина*
- *1 лимон*
- *3 помидора*

Для соуса:

- *3 ст. ложки сметаны*
- *1 ч. ложка имбиря*
- *соль*
- *сахар*

Для украшения:

- *листья салата*

С ананасов сцедить жидкость. Апельсины разделить на дольки. Соединить ананасы с апельсинами в глубокой посуде.

Соус: сметану смешать с имбирем и соком лимона, добавить сахар, соль, перемешать. Помидоры нарезать дольками, выложить в посуду с ананасами и апельсинами, перемешать. Сервировочное блюдо выстелить салатными листьями, выложить сверху салат, полить соусом.

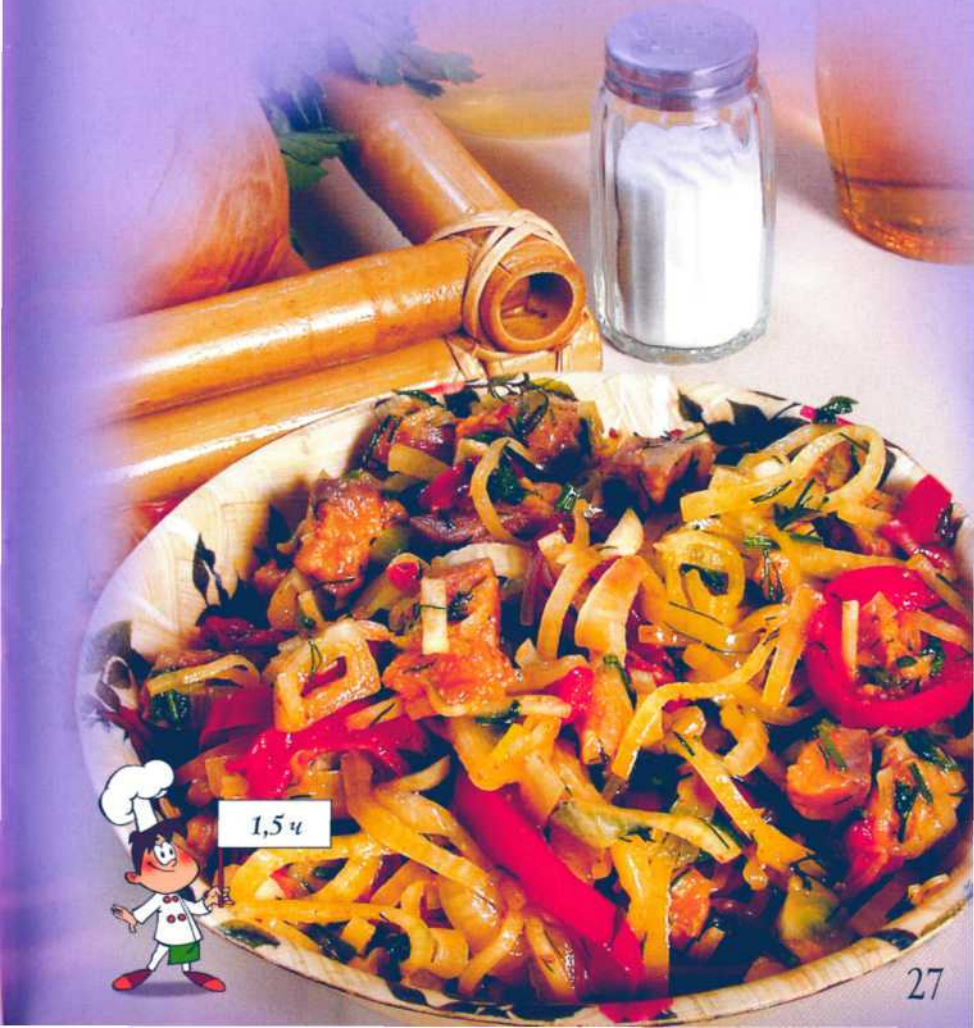
Блюда из фруктов являются основным источником сахара в корейской кухне, потому что десерты как самостоятельные кушанья в Корее не приняты.

Хве из стерляди

- *200 г филе стерляди*
- *1 большая луковица*
- *2 дольки чеснока*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *1 ст. ложка яблочного уксуса*
- *1 ч. ложка кориандра*
- *1 стручок красного жгучего перца*
- *1 ст. ложка сахара*
- *1 пучок зелени петрушки и укропа*
- *соль*

Филе стерляди нарезать небольшими кусочками, залить уксусом и перемешать.

Лук нарезать полукольцами.
Чеснок нарубить.
Красный перец нарезать соломкой, слегка обжарить на растительном масле.
Зелень укропа и петрушки нашинковать.
Смешать рыбу с луком, чесноком, красным перцем, зеленью укропа и петрушки, добавить кориандр, сахар, соль, перемешать и дать настояться в течение 1 часа.
Перед подачей на стол выложить хве в сервировочное блюдо горкой.



Салат из бананов, апельсинов и маслин

- *2 банана*
- *2 апельсина*

Для приправы:

- *15 маслин*
- *50 г очищенного миндаля*
- *1 лимон*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *1/2 ч. ложки сахара*
- *1/2 ч. ложки имбиря*

Повар и поваренок

Обилие фруктов и овощей в корейской кулинарии позволяет создавать сбалансированный рацион питания.

Нарезать 5 маслин кусочками.

Приправа: соединить маслины с растительным маслом, 1 ст. ложкой лимонного сока, имбирем, миндалем и перемешать. Апельсины разделить на дольки. Бананы нарезать тонкими кружочками. Соединить бананы, апельсины и приправу, перемешать, посыпать сахаром, добавить целые маслины и перемешать. Перед подачей на стол выложить в сервировочную чашку.

Салат с креветками и овощами

- *150 г креветок*
- *1 стручок сладкого красного перца*
- *100 г цветной капусты*
- *100 г капусты брокколи*
- *50 г моркови*
- *50 г стручковой фасоли*
- *50 г зеленого лука*
- *2 ст. ложки свиного жира*
- *соль*

Отварить цветную капусту, капусту брокколи, морковь и фасоль в подсоленной воде. Капусту разобрать на кочанчики, морковь нарезать кружочками, фасоль и зеленый лук — кусочками, перец — соломкой.

Свиной жир растопить на сковороде, положить креветки, слегка обжарить.

Добавить к креветкам подготовленные компоненты, жарить еще 10 минут, посолить.

Подавать блюдо к столу горячим.

Закуска из кальмаров с помидорами

- *2 кальмара*
- *2 помидора*
- *3 дольки чеснока*
- *6—7 маслин без косточек*
- *1/2 лимона*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *красный молотый перец*
- *соль*

Соевый соус добавляет соленость блюдам, усиливает аппетит и вкусовые ощущения.

Кальмары очистить и нарезать кольцами. Помидоры нарезать мелкими кубиками. Очищенный чеснок нарезать соломкой. Маслины нарезать кусочками. Зелень петрушки нашинковать. На разогретую сковороду с маслом выложить кальмары и слегка обжарить. Добавить помидоры, чеснок, маслины, зелень петрушки, соль, перец, сбрызнуть лимонным соком и тушить на слабом огне до тех пор, пока кальмары не станут мягкими. Закуску охладить.

Салат с тунцом

- *200 г консервированного в собственном соку тунца*
- *3 яйца*
- *1 огурец*
- *100 г корня сельдерея*
- *100 г маслин*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *листья салата*
- *соль*

Вынуть из консервированного тунца кости, нарезать его кусочками и положить в глубокую миску. Огурец вымыть, нарезать кружочками. В миску с тунцом положить нарезанные корни сельдерея и огурец, оставив несколько кружков для украшения. Одно яйцо нарезать кружками для украшения, остальные разрезать на 6 долек каждое и положить в миску к остальным ингредиентам. Маслины нарезать дольками, оставив несколько штук для украшения, положить в миску, посолить, добавить майонез и перемешать. Выстелить листьями салата дно сервировочного блюда. Уложить салатную массу горкой на листья и украсить кружками огурца, яйца и половинками маслин.

Э 36 Экзотические салаты и закуски. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с: ил.

Салаты давно завоевали уважение на праздничном и повседневном столе, став незаменимым блюдом. И это оправдано, так как в большинстве своем готовятся из свежих овощей и фруктов, которые содержат большое количество витаминов.

В этой книге представлены рецепты экзотических салатов. В приготовлении этих блюд нет ничего сложного, а неповторимый вкус обеспечивают неожиданные сочетания простых ингредиентов.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-16005-1

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

**Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги
обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям,
либо в соответствующие организации торговли!**

www.natahaus.ru

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *Н. Струэнзе*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 29.01.2007
Формат 60×100 $^1/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Доп. тираж 7000 экз. Заказ 614

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14